

Månedens Menu

november - december

Tapas forretter:

- Tunmousse rørt med æbler.
- Lakseroulade m/ blodappelsinperler.
- Cæsarsalat m/ stegt kylling, cherrytomater & parmesan
- Langtidshævet brød & smør.

Hovedret:

- Krydret kalveculotte eller kalvemørbrad.
- Smørstegte kartofler.
- Bearnaisesauce.
- Salat m/ pære, rødbedesyltede perleløg & honningstegte kerner.

Triple dessertanretning:

- Små blåbærmousse tårne.
- Mini orange Sarah Bernhard.
- Svesketrifli m/ nøddecreme & saltet karamel.

(hovedret + forretter eller dessert):

Pris pr. kuvert m/ kalveculotte kr. 209,-

Pris pr. kuvert m/ kalvemørbrad kr. 239,-

(forretter + hovedret + dessert):

Pris pr. kuvert m/ kalveculotte kr. 239,-

Pris pr. kuvert m/ kalvemørbrad kr. 269,-

Minimum 6 kuverter.

Forret, salat og dessert er pænt anrettet på fade - lige til at sætte på buffeten/bordet.

Ved 6-20 kuverter: leveres hovedret i foliebakker, klar til opvarmning. Udførlig varmeanvisning medfølger.

Ved over 20 kuverter: kan hovedret leveres i termokasse, klar til anretning.